

LES PARISIENNES

COMPTOIR - RESTAURANT

APÉRITIFS

| | |
|------------------------|-----|
| KIR 12cl | 6 |
| Au sauvignon blanc | |
| RICARD 2cl | 6 |
| MARTINI 6cl | 6.3 |
| Rosso, Bianco, Dry | |
| PORTO 6cl | 6.3 |
| Rouge / Blanc | |
| AMERICANO 12cl | 12 |
| SUZE, SALERS 6cl | 6.3 |



CHAMPAGNES

| | |
|----------------------------------|-----|
| LA COUPE DU MOMENT | 14 |
| ROYAL | 14 |
| (Cassis, mûre, pêche, framboise) | |
| ROEDERER COLLECTION 75cl | 89 |
| DEUTZ BLANC DE BLANCS 75cl | 140 |
| RUINART "R" 150cl | 180 |
| ROEDERER CRISTAL 75cl | 360 |



COCKTAILS

| | |
|--------------------------|------|
| APÉROL SPRITZ | 12.8 |
| MOJITO, CAÏPIRINHA | 14 |
| ESPRESSO MARTINI | 15 |

« DEMANDEZ NOTRE
CARTE DES COCKTAILS »

VINS BLANCS

| | Verre 14cl | Double 28cl | Bouteille 75cl |
|---|---------------|----------------|-------------------|
| SAUVIGNON, PAYS D'OC IGP "ST CLAIR" | 6 | 12 | 30 |
| Vif et sec avec des notes de citron | | | |
| VIOGNIER, PAYS D'OC IGP "LE VERSANT" | 8 | 16 | 42 |
| Nez de bergamote et menthe poivrée. Bouche abricotée, aux arômes de pêche de vigne. | | | |
| CHARDONNAY, PAYS D'OC IGP "ECOTERRA" | 7 | 14 | 36 |
| Ce vin permet d'entretenir les rouages de la discussion et facilite le mécanisme de bavardage ! | | | |
| SANCERRE AOC DOMAINE DES VIEUX PRUNIERIS | 10 | 20 | 52 |
| Cépage sauvignon, agréable tonicité avec une pointe de minéralité | | | |
| CHABLIS AOP DOMAINE LAROCHE | 12 | 24 | 56 |

VINS ROSÉS

| | | | |
|--|---|----|----|
| VAR IGP "SAINT-BARTHÉLÉMY" | 6 | 12 | 30 |
| Frais et clair... il a tout pour plaire ! | | | |
| CÔTES-DE-PROVENCE AOP "SOIF DE PAMPA" | 8 | 16 | 42 |
| C'est le rosé de l'été ! | | | |

VINS ROUGES

| | | | |
|--|----|----|----|
| FLEURIE AOP « Clément+Jérôme » | 6 | 12 | 30 |
| 100% gamay, frais, fruité et léger... | | | |
| ITALIE - PUGLIA IGT « DUE DI DUE » | 8 | 16 | 42 |
| Vin charnu au nez flatteur, tout le charme des Pouilles ! | | | |
| CROZES-HERMITAGE AOP Etienne Pochon | 12 | 24 | 56 |
| 100% syrah, le préféré du sommelier | | | |
| BOURGOGNE PINOT NOIR AOP DOMAINE MILLEBUIIS | 10 | 20 | 52 |
| Très joli Bourgogne avec une trame tannique et une finale persistante. Un plaisir immédiat ! | | | |
| CÔTES-DU-RHÔNE AOP DOMAINE LAUBANEL « Pure Garrigue » | 6 | 12 | 30 |
| Souple et savoureux, rond en bouche avec quelques notes d'épices | | | |
| BORDEAUX AOP « Petit Paveil » CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE « MARGAUX » | 10 | 20 | 52 |
| Racé, fruité avec beaucoup de fraîcheur, c'est un vin souple et finement boisé ! | | | |

« DEMANDEZ NOTRE ARDOISE DES VINS »



BIÈRES Pression

| | 25cl | 50cl |
|-----------------------------------|------|------|
| HEINEKEN SILVER (4% vol.) | 6 | 10 |
| I.P.A | | |
| PARISIENNE GALLIA (6% vol.) | 7 | 12 |
| BLANCHE (4,8% vol.) | 6 | 10 |

BIÈRES Bouteilles

| | 33cl |
|---------------------------------|------|
| CORONA (4,5% vol.) | 8 |
| BIÈRE ARTISANALE | |
| LA PARISIENNE (5,5% vol.) | 8 |
| BIÈRE ARTISANALE | |
| DE L'AUBRAC (7% vol.) | 8 |

EAUX MINÉRALES

| | |
|--------------------------|-----|
| VITTEL 75cl | 7.5 |
| S. PELLEGRINO 75cl | 7.5 |
| CHATELDON 75cl | 8 |

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Prix nets en euros service compris, chèques non acceptés. Contenance des cocktails de 4 cl à 33 cl (4cl d'alcool). Coupe 12cl